

# Speiseplan

Mensa Bildungszentrum Elstal

für die 21. Kalenderwoche vom 18.05.26 bis 24.05.26

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 18.05.26	Spargel Creme Suppe	Piccata Milanese vom Huhn <sup>1,2,a,a1,c,g</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,i</sup> dazu Spätzle <sup>1,a,a1,c</sup>	Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung <sup>1,a,a1,c,g</sup> Frischkäsesauce <sup>9</sup> Buttererbse <sup>1</sup>	Schokoladencreme <sup>9</sup>
<b>Dienstag</b> 19.05.26	Israelischer Salat	Spaghetti mit <sup>1,a,a1</sup> Sauce Carbonara <sup>15,2,3,8,a,a1,g</sup>	Schnitzel vegetarisch <sup>a,a1,c,g,i</sup> Rotkohl <sup>11,3,l</sup> Kartoffelstampf <sup>1,g</sup>	Quark mit Erdbeeren <sup>9</sup>
<b>Mittwoch</b> 20.05.26	Cole Slaw Krautsalat <sup>1,c,g</sup>	Brühereis mit buntem Gemüse <sup>1,a,a1,i</sup> Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Omelett <sup>c,g</sup> Spargelbruch in Rahm <sup>9</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Joghurt Stracciatella <sup>9</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.05.26	Griechischer Bauernsalat <sup>15,g</sup>	Chili con Carne (Schwein) <sup>15</sup> Reis <sup>1</sup> Joghurt-Dipp <sup>9</sup>	Grießbrei <sup>a,a1,g</sup> Kirschkompott Zucker und Zimt	Frisches Obst <sup>2</sup>
<b>Freitag</b> 22.05.26	Bunter gemischer Salat mit Joghurtdressing <sup>9</sup>	Brathering <sup>1,a,a1,d,j</sup> mit hausgemachter Remoulade <sup>1,2,9,c,g</sup> Bratkartoffeln	Vollkornnudeln <sup>a,a1</sup> dazu eine Tomatensauce <sup>1,i</sup> Reibekäse <sup>15,g</sup>	Grießbrei <sup>a,a1,g</sup> mit Fruchtsauce <sup>1</sup>
<b>Samstag</b> 23.05.26	Frischer Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>9</sup> Vinaigrette <sup>3,j,l</sup>	Gulaschsuppe vom Schweinefleisch mit Kartoffelwürfeln Baguette <sup>a,a1,a3</sup>	Geröstete Kürbisspalten auf Linsen-Spinat-Grünkern Salat <sup>3,a,a1,j,l</sup> dazu ein Sauerrahmdipp <sup>9</sup>	Vanillepudding <sup>1,g</sup> dazu Schokoladensauce <sup>9</sup>
<b>Sonntag</b> 24.05.26	Feld Salat mit Schmanddressing <sup>3,g,l</sup>	Schweine Rippe <sup>15</sup> an Bratensauce <sup>i,l</sup> Sauerkraut <sup>3</sup> Salzkartoffeln <sup>1</sup>	Zucchini-Reispfanne mit Balkankäse <sup>15,g</sup>	Mangocreme <sup>9</sup>

Änderungen vorbehalten

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 15 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l